

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Danzig 10 bzw. 80 Dz. Pf. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pf.

Nr. 34. Bromberg, den 26. August 1934.

Kommt die Riesenbiene?

Das Ideal der Rassebiene: schwarmfaul und sammeleifrig.

Von R. Jakoby,
Professor der Landesgruppe Schleswig-Holstein des Deutschen Imkerbundes.

Wie man in der Großtier-Zucht, bei Pferden und Geflügel bemüht ist, die Leistungen der Tiere zu steigern, so sucht man auch bei den Bienen seit Jahren nach Wegen, unerwünschte Eigenschaften auszuschalten und wertvolle zu steigern. Diese Bestrebungen griffen zum Teil auch auf gewisse Naturpflanzen über. So hat man sich lange darum bemüht, den Rotklee als Honigpflanze auszuwerten, indem man danach trachtete, einen Rotklee zu züchten, der eine kürzere Blütenröhre hat, um es den Bienen zu ermöglichen, an die Nektarquelle heranzukommen. Ein Erfolg in dem gewünschten Ausmaß ist uns bisher aber nicht beschieden gewesen. Die Blüte des Weißklees dagegen ist eine ausgezeichnete Nektarspenderin, und in den letzten Jahren ist zu diesen Weißkleearten noch eine andere Kleesorte hinzugekommen, die von der Insel Morsöe in Dänemark stammt und daher auch als Morsöe-Weißklee bezeichnet wird. Diese Pflanze, die in den letzten Jahren in Schleswig-Holstein bereits außerordentliche Verbreitung fand, hat sich nicht nur als Honigpflanze bewährt, sondern ist auch eine wertvolle Futterpflanze, so daß sie sich überall sehr schnell ausbreiten dürfte.

Parallel mit den Rotkleezüchtungsversuchen gingen die Bestrebungen, Bienen mit längerem Rüssel zu züchten, und schließlich bemüht man sich auch, größere Bienen zu ziehen, indem man die Bienen zwingt, größere Zellen zu bauen. Aber auch diese Versuche sind vorläufig noch nicht so weit gediehen, daß man von einem wirklichen Erfolg sprechen kann. Die sonst so gütige Mutter Natur läßt sich derartige Veränderungen nur schwer gefallen.

In der Viehzucht ist die Erzielung neuer Arten oder die Erhöhung der Leistungen bestehender Arten wesentlich einfacher als bei einem Insekt, wie es unsere Biene ist. Dennoch sind praktische Imker und deutsche Gelehrte seit Jahrzehnten ununterbrochen bemüht, eine Biene zu züchten, die den Anforderungen einer rationellen Bienenwirtschaft genügt. Man sagte sich nämlich mit Recht, daß es bei der Honigernte nicht so sehr auf die Zahl der Völker ankommt als vielmehr auf die Eigenschaften, die sie besitzen. Will der Imker Erfolg haben, so muß er dafür sorgen daß seine Beuten volkstark sind, wenn die Honigernte einsetzt. Damit allein ist es aber auch noch nicht getan. Es müssen vor allem schwarmfaule Völker sein, die nach Möglichkeit gar nicht schwärmen und dafür eine umso höhere Sammeltätigkeit entfalten. Bis zu einem gewissen Grade läßt sich die Schwarmlust der Bienen durch geeignete Maßnahmen des Imkers eindämmen, immerhin erfordert das ziemliche Arbeit, die erspart wird, wenn es gelingt, eine Biene zu züchten, die nur in Ausnahmefällen zum Schwärmen neigt.

Von dieser Erkenntnis ging auch Professor Dr. Zander in Erlangen, einer der bedeutendsten Bienenforscher und -züchter, aus, und seine jahrzehntelangen Forschungen sind nun zu einem gewissen Abschluß gekommen. Dr. Zander beschäftigte sich zunächst mit der Königinnenzucht und ging dann auch zur Drohnenzucht über. An sich ist ja aus der Tierzucht hinreichend bekannt, daß zur Verbesserung der Zucht das weibliche Tier allein nicht genügt, sondern daß auch das männliche Tier hochgezüchtet sein muß, wenn die Leistungen der Nachkommen gesteigert werden sollen. Es lag nun nahe, diesen Grundsatz auch in der Bienenzucht anzuwenden. Professor Zander züchtete deshalb Drohnen aus einem Volk, das den höchsten Anforderungen genügte, und verwandte diese Drohnen zur Begattung junger Königinnen aus Völkern, die ähnlich gute Eigenschaften besaßen. Die Völker, die nun neu entstanden, entsprachen den Erwartungen; sie waren schwarmfaul und sammeleifrig.

Damit wäre an sich das Problem, gute Völker zu züchten, gelöst. Aber die Frage ist nun, ob gerade Edel-Königin und Edel-Drohne, wenn wir sie so nennen wollen, sich vereinigen und die Stammeseltern eines neuen Geschlechtes werden. Die Zahl der Edeldrohnen ist heute noch so gering, daß die jungfräuliche Königin auf ihrem Hochzeitsflug nur im Ausnahmefall einer solchen begegnen wird. Eine andere Begattungsmöglichkeit gibt es nämlich im allgemeinen nicht. Infolgedessen besteht die Notwendigkeit, Belegstellen einzurichten, auf denen sich nur Edeldrohnen befinden. Diese Belegstellen sind Orte, an denen sich in einem Umkreis von etwa fünf Kilometern keine Bienenvölker und damit auch keine Drohnen befinden dürfen. Besonders geeignet sind hierfür Inseln, auf denen keine Bienen gehalten werden, dann aber auch einsame Gegenden. Diese Belegstellen werden in den verschiedensten Teilen des Landes eingerichtet werden müssen, um jedem Imker Gelegenheit zu geben, Hochzucht zu treiben.

Professor Zander ging dann noch einen Schritt weiter, indem er sogenannte Begattungskästchen ersann, die nur eine Wabe enthalten und die nun, mit ausreichendem Futtervorrat ausgestattet, zu den Belegschaften gesandt werden können, von denen sie der Imker nach Ablauf einer Woche zurückerhält. Mit dem Miniaturvölkchen kann dann der Imker sehr schnell sein Volk verbessern.

Viehzucht.

Vorsichtiges Tränken des Kalbes.

Es liegt klar zutage, daß beim Tränken des Kalbes eine gewisse Vorsicht beachtet werden muß, und doch unterlaufen hier immer wieder Fehler. In seinen ersten Lebenswochen muß das Kalb häufiger getränkt werden, weil die Verdauungsorgane noch nicht genügend ausgebildet sind. Es hat sich als vorteilhaft erwiesen, das Kalb in der ersten Woche 5 mal zu tränken; in der zweiten Woche reicht man ihm die Tränke 4 mal und in der dritten Woche 3 mal. Man achte darauf, daß die Tränke stets kuhwarm ist. Es ist auch zu verhindern, daß das Kalb zu hastig trinkt, sonst gelangt die Milch nicht in den Labmagen, sondern in die Pansen und dadurch entsteht leicht Durchfall, der dem Kalb gefährlich werden kann.

Rheumatismus der Hunde.

Kommt ein durchnäßter Hund in den kalten Zwinger, so stellt sich leicht Rheumatismus ein. Bei glatthaarigen Hunden soll man tüchtig reiben und dann für ein warmes Lager sorgen. Bei Rheumatismus wirken Einreibungen mit Kampferspiritus sehr günstig.

Geflügelzucht.

Ein alter Automobilschlauch als Geflügeltränke.

Ich sah eine solche Geflügeltränke einst auf einem befreundeten Geflügelhof und fand dieselbe sehr praktisch. Eine solche Tränke bietet mancherlei Vorteile: Sie faßt eine ansehnliche Wassermenge, kann nicht umgestürzt werden, gestattet mehreren Tieren zugleich, ihren Durst zu löschen, verhütet ein Hineintreten und hält das Wasser im Sommer kühl, sofern man den Schlauch nicht gerade in die Sonne legt, zudem ist eine solche Tränke billig und fast unbegrenzt haltbar.



Wohl werden die Hühner bei freiem Auslauf, ohne daß man ihnen ein besonderes Trinkgefäß hinstellt, ihren Wasserbedarf zumeist aus einem Teich, aus Gräben und Pfützen decken können, aber das bleibt doch immer ein gefährliches Beginnen. Wahrscheinlich werden mehr Krankheiten durch unreines Saufwasser verbreitet als auf irgend einem anderen Wege. Darum sollte unreines Wasser in der Nähe des Geflügels auf keinen Fall geduldet werden. Offene Schüsseln sind aus diesem Grunde als Trinkgefäße ungeeignet. Da das Saufwasser für die Gesunderhaltung der Tiere und für die Eierproduktion eine sehr wichtige Rolle spielt, muß es von bester Beschaffenheit sein, genau so, wie wir es selbst trinken. th.

Das Feldern der Tauben als Gesundheitsfaktor.

Nach Beginn der Kornernte tritt immer wieder die Frage auf: Sollen wir unsere Taube feldern lassen oder nicht? Wir beantworten diese Frage — insofern dem örtliche Polizeiverordnungen nicht entgegenstehen — stets mit einem glatten „Ja". Diesen Standpunkt vertreten wir nicht allein aus Sparsamkeitsgründen, obgleich es für manchen Besitzer eines größeren Schwarmes nicht einerlei ist, wenn er seine Tiere mehrere Wochen lang kaum aus der Hand zu füttern braucht. Uns leitet vornehmlich die Überzeugung, daß die Tauben durch das Feldern an Gesundheit und Leistungsfähigkeit viel mehr gewinnen als nichtfeldernde. Das Feldern zwingt die Taube zu arbeiten, zu fliegen, während sie sonst zum Stillsitzen verurteilt wäre. Die mit dem täglichen Feldern verbundenen Flugübungen beleben den ganzen Organismus. Das beweist schon allein die Wahrnehmung, daß feldernde Tauben eine viel schnellere und vollständigere Mauser durchmachen als Tauben, die nur auf dem Schlage gefüttert werden. Wer das genau beobachtet, wird finden, daß feldernde Tauben in auffallender Weise an Energie und Lebhaftigkeit gewonnen haben, daß ihr Gefieder besonders dicht und fest, sowie hoch glänzend ist. Außer den ausgefallenen Körnern und Unkrautsämereien verzehren sie, je nach Bedürfnis, auch die Blätter bestimmter Pflanzen, um den Körper zu reinigen. Es ist bekannt, daß Tiere in sehr vielen Fällen ihre eigenen Doktoren sind und sich durch irgend eine sonst bei ihnen nicht übliche Nahrung instinktmäßig zu heilen wissen. Etwa auftretende Verluste besagen wenig gegenüber dem unendlichen Vorteil, den das Feldern den Tieren des ganzen Schlages in ihrer Gesundheit und Lebenskraft bringt. Auch dem, der seine Tauben nur auf dem Schlage füttert, bleiben Verluste nicht erspart, da „Schlag-Tauben" weit mehr für allerlei Krankheiten empfänglich sind als ihre feldernden Geschwister. Darum: Gebt euren Tauben soviel als möglich die goldene Freiheit! Sch.

Trut- und Perlhühner im September.

Der Hühnerwagen muß auch bei der Truthühnerzucht mehr und mehr angeschafft und benutzt werden. Durch ihn wird die Versorgung der Puten in manchen Monaten, z. B. jetzt im September, so gut wie kostenlos; denn draußen auf den Feldern finden die Truthühner, für sie zur Erhaltung völlig ausreichend: Unkraut und seine Samen, Kerbtiere, Schnecken und Gewürm. Diese Vertilgung ist ein gewaltiger Vorteil für die Erträge der Felder. Freilich haben die Puten den Drang zum „Stromern" in sich. Ohne Beaufsichtigung können sie nicht sein.

Für die Perlhühner gilt das soeben von den Puten gesagte in noch höherem Maße. Perlhennen, die noch legen, dürfen nicht aufs Feld hinausgeschafft werden; sie benutzen die im Hühnerwagen hergerichteten Nester doch nicht, verlegen also ihre Eier.

Paul Hohmann-Zerbst.

Katarrh bei Gänsen.

Beim Auftreten von Katarrh bei Gänsen sind sofort energische Bekämpfungsmaßnahmen durchzuführen. Sehr bewährt hat sich folgendes Mittel: Man löse 5 Gramm Honig und 5 Gramm Salmiak in 50 Gramm Fenchelwasser auf und gebe den erkrankten Tieren täglich viermal einen Eßlöffel voll ein. Im übrigen kann man auch das Einatmenlassen von Teerdämpfen anwenden.

Obst- und Gartenbau.

Ameisen im Rasen.

Ameisen siedeln sich dann leicht im Rasen an, wenn man es versäumt hat, diesem die nötige Festigkeit zu geben. Die Tiere bohren sich förmliche Gänge in den Rasen. Um sie wieder zu vertreiben, spritze man den Rasen stark und walze ihn häufig. Es ist ebenfalls anzuraten, kräftig Chilesalpeter zu streuen, der den Rasen gut düngt und ein Wachstum befördert. Die Ameisen verlieren sich dann bald. Man rechnet auf 2500 qm etwa 1½ Zentner Chilesalpeter, den man vor dem Ausstreuen fünf- bis sechsfach mit trockener Gartenerde, Torfmull oder Sand vermischt.

„Flammenblumen“ — Phlox.

Über den mit Recht jetzt so beliebten Staudenphloxen werden die sehr hübschen einjährigen Formen etwas zu sehr — und das zu Unrecht — vernachlässigt. Man wird den Sommerphloxen nur wenige Einjahrsblumen zur Seite stellen können, die sie in Farbenreinheit und -schönheit und in ihrer Blütenfülle übertreffen. Die ursprüngliche Wildform aus dem sonnigen Texas erkennt man freilich in den Gartensorten nicht wieder. Unter diesen stehen an erster Stelle die einfachen großblumigen Formen (Phlox Drummondi grandiflora),



von denen die Heyholdii- und hortensiaeflora-Arten wieder Unterformen bilden. Zu den typischen, 40—50 Zentimeter hohen kommen dann die nur 10—25 Zentimeter hohen nana compacta-Formen. Im Handel gehen diese meist als „Cäcilien-Phlox“. Die Pflanze bildet gleichmäßige runde, geschlossene Büsche, die mit Blumen überdeckt sind; sind ausgezeichnet für Beetpflanzung, aber auch zur Topfkultur geeignet.

Das Farbenspiel aller Phloxarten ist sehr reich. Meist werden Mischungen ausgesät, aber man kann auch einzelne Sorten in reinen Farben erhalten. Sehr hübsch sind auch die Sternflammenblumen.

Die Kultur ist einfach, wenn man einen Beetkasten, der lauwarm hergerichtet wird, zur Verfügung hat. Schon von Ende Februar kann die Aussaat erfolgen. Nach einmaligem Verstopfen kommen die Pflänzchen Anfang Mai ins Freie; sie sind gegen Spätfröste fast unempfindlich. Weniger ratsam ist die Aussaat an Ort und Stelle im Ostermond, weil die Pflanzen im Frühjahr viel Wärme lieben. Zu guter Entfaltung ist ein recht nahrhafter Gartenboden, der aber nicht zu schwer und bindig sein soll und nicht frisch gedüngt wird, am geeignetsten. Wie bei allen Pflanzungen lasse man es auch bei Phloxen nicht an der Beigabe von Torf fehlen. Allzuviel Trockenheit lieben Phloxe nicht. Der Boden soll immer etwas Feuchtigkeit enthalten, und dafür sorgt der dem Boden beigemengte Torf. Bei Trockenheit ist natürlich hinreichend zu wässern.

Gartenbauinspektor K.

Energischer Kampf der Ackerwinde!

Zu den gefährlichsten Feinden des Landmannes zählt die Ackerwinde. Die harten und zählebigen Wurzeln dringen sehr tief in den Boden ein. Wo die Ackerwinde sehr stark auftritt und kaum andere Pflanzen aufkommen läßt, da bleibt nichts anderes übrig, als recht tief zu rigolen. Dabei müssen alle Ackerwindenwurzeln bis auf das kleinste Stückchen aufgelesen und vernichtet werden. Bei weniger starkem Auftreten kann man dieses Unkraut auch schon durch unermüdliches Ausstechen mit einem Messer entfernen.

Kleintierzucht.

Blutarmut bei Kaninchen.

Abmagerung, Appetitlosigkeit, Blässe, schlaffe Haut sind die Kennzeichen der Blutarmut bei Kaninchen. Oft neigen die Tiere dabei zur Wassersucht, was das Leiden noch verschlimmert. Als Ursache muß vor allem Entartung durch fortgesetzte Inzucht angesehen werden. Auch dumpfe Stallungen, sowie Mangel an frischer Luft begünstigen die Krankheit.

Bekämpfungsmaßnahmen sind frische Luft und genügend Bewegung. Zur Fütterung bevorzuge man außer gutem Körnerfutter viel vitaminreiches Grünfutter. Löwenzahnblätter sind in dieser Beziehung hervorragend. Gutes Heu, auch getrocknete Brennesseln sollten nicht fehlen. Futterkalk und pulverisiertes Eisen im Weichfutter und Saufwasser stärken den Knochenbau, fördern den Blutumlauf und regen den Appetit an. Franzreb.

Das Hänge- oder Bammeleuter bei Ziegen.

Das Euter der Ziege soll eine volle halbkugelige Gestalt haben und mit kräftigen Bändern so fest an der Bauchwand sitzen, daß es nicht zu einem sog. Hänge- oder Bammeleuter wird. Hängeeuter nennt man diese fehlerhafte Form des Euters, weil es stark nach unten, oft bis auf den Boden, herabhängt; Bammeleuter heißt es, weil es bei jedem Schritt, den die Ziege macht, hin und her



schleudert. Diese sehr unschöne Euterform entsteht infolge einer mehr oder minder großen Schwäche und Schlaffheit der Bänder, die den Euterbeutel am Bauche festhalten. Die Verbindung mit der Bauchwand ist manchmal so schmal, daß man meint, das Euter müsse, besonders in gefülltem Zustande, leicht abreißen. Manchmal findet sich dann noch eine zweite Abschnürung oberhalb des Ansatzes der Zitzen. Die Abbildungen 1 und 2 veranschaulichen solche fehlerhaften, sehr unschönen Ziegeneuter. Das Hänge- oder Bammeleuter kann durch Erkrankungen oder verkehrte Behandlung des ursprünglich richtig geformten Euters entstehen und tritt außerdem manchmal bei alten Ziegen in Erscheinung. Meistens aber liegt die Ursache in dem Vorhandensein allgemeiner Bänderschwäche, die sich dann vielfach noch als Durchtrittigkeit bemerkbar macht. In diesem Falle ist der Fehler erblich. Sein Verschwinden muß unbedingt angestrebt werden, indem der Ziegenzüchter die Aufzucht von Jungtieren nur von solchen Müttern wählt, deren Euter mit starken Bändern am Bauche halbkugelig anliegt und nicht die häßliche Form der beiden Abbildungen zeigt. Schr.

Aus der Praxis.

Wege zur Wespenvertilgung.

Der heiße Sommer hat eine große Wespenplage im Gefolge; aus den verschiedenen Teilen Deutschlands kommen entsprechende Klagen. Wie vertilgt man nun diese Plagegeister? Welche Wege man beschreitet, richtet sich ganz nach der Lage der Nester. Sind sie in hohlen Bäumen, so wird man am besten mit dem Schwefeln dagegen vorgehen. Alle Löcher werden verstopft, worauf man — die beste Zeit ist nachts — mit einer brennenden Fackel an die Zerstörung geht. Will man Wespen an Obstbäumen fangen, so bringt man Wespengläser an, die etwa zur Hälfte mit Honig- oder Zuckerwasser gefüllt sind. Bodennester greift man am besten zu einer Zeit an, in der alle Wespen daheim sind. Man vernichtet sie radikal, indem man etwa 20 Kubikzentimeter Schwefelkohlenstoff in den Eingang des Nestes gießt und diesen umgehend verschließt; die Wespen und ihre Brut ersticken dann. Sehr bewährt hat sich auch das Einzwängen von benzingetränkten Lappen in die Flugöffnung mit nachfolgender Entzündung. Es ist selbstverständlich, daß man beim Hantieren mit Benzin große Vorsicht walten lassen muß.

Heilung von Rindenverletzungen.

Es kann vorkommen, daß man bei einem Baume Rindenverletzungen feststellt, ohne daß man gleich Baumwachs zur Hand hat; in diesem Falle behilft man sich mit Schweinefett. Dieses muß aber recht dick auf die Wunde aufgetragen werden. Sicherheitshalber verbindet man dann die Wunde mit Bast oder mit einem Lappen.

Wie soll man kalken?

Beim Kalken ist zu beachten, daß man den Kalk nicht in zu großen Portionen geben darf, da er in hohem Maße der Auswaschung in dem Untergrund ausgesetzt ist. Es ist ferner ratsam, lieber des öfteren zu kalken, aber jedes Mal nicht über 5—600 Kilo pro Hektar hinauszugehen.

Für Haus und Herd.

Die gute, preiswerte Küche.

(Originalrezepte, Nachdruck verboten.)

Gebackene Reisspeise mit Pilze.

Man wäscht 250 Gramm Reis und kocht ihn in leichtem Salzwasser weich. Zugleich dünstet man 500 Gramm sauber geputzte, in Scheiben geschnittene Pilze in Butter, Zwiebeln und etwas Petersilie. Dann wird eine Backform mit Butter ausgestrichen und mit geriebener Semmel bestreut, eine Lage Reis hineingetan, die Pilze darauf und wieder eine Lage Reis darüber, dann beträufelt man die obere Schicht mit zerlassener Butter, streut geriebenen Käse darüber und backt die Speise bis sie eine schöne gelbe Farbe hat.

Tomaten mit Kohlfüllung.

Ein Weißkohlkopf wird auf einer groben Reibe gerieben, mit kochendem Wasser übergossen und zum Abtropfen auf ein Sieb geschüttet. Dann läßt man etwas Speck und Butter mit einer Zwiebel anbräunen und den Kohl in dem Bett weich dämpfen, zuletzt gibt man Salz und etwas Mehl daran, so daß die Masse bündig ist, die dann in die gewaschenen ausgehöhlten Tomaten gefüllt wird. Man stellt die gefüllten Tomaten in eine Pfanne mit wenig Fett und backt sie bei starker Hitze ca. 20 Minuten. Von dem Tomatenmark bereitet man eine Soße: man bräunt etwas Butter und Mehl, gibt das durch ein Sieb getriebene Mark dazu und schmeckt mit Salz und wenig Pfeffer ab. Auf der bündigen Soße serviert man die gefüllten Tomaten.

Sächsische Mehlspeise.

½ Liter Milch wird mit 100 Gramm Zucker aufgekocht, 100 Gramm Butter und 100 Gramm Mehl dazu getan und auf dem Feuer abgebrannt, ein ganzes Ei wird heiß daruntergerührt und die Masse muß zugedeckt erkalten, sodann rührt man 4 Eigelb, den Saft einer Zitrone, etwas Salz und zuletzt den steifen Schnee der 4 Eier dazu und läßt die Speise ¾ Stunde im Wasserbade kochen. Die Form muß gut mit Butter ausgestrichen sein. Vor dem Stürzen stellt man die Speise 5 Minuten in den Bratofen. Man kann jedes gedünstete Obst oder auch Fruchtsaft dazu reichen.

Sahnenspeise.

¼ Liter süße Sahne und ¼ Liter Buttermilch werden mit drei Eßlöffeln Zucker und einem Eßlöffel Rum verrührt und 3 Blatt rote und 4 Blatt weiße in heißem Wasser aufgelöste Gelatine dazu getan. Man reicht Vanillesoße zu der Speise: Man läßt ½ Liter Milch mit 70 Gramm Zucker und Vanille nach Geschmack aufkochen, macht die Soße mit einem Eßlöffel in Wasser aufgelöstem Kartoffelmehl bündig und rührt, nachdem man den Topf vom Feuer genommen, sechs in wenig Milch verrührte Eidotter darunter.

Apfellimonade.

Zwölf Stück feine, reife Äpfel wäscht man rein, entfernt Blume und Stiel daraus und schneidet sie mehrmals durch. Dann bringt man sie mit 1½ Liter kaltem Wasser auf das Feuer, läßt sie schwach kochen, bis sie weich sind und schüttet sie in einen feinlöcherigen Durchschlag, damit die Flüssigkeit rein abläuft. Nachdem diese kalt geworden, süßt man sie genügend mit Zucker und schmeckt sie mit Zitronenschale und Zitronensaft, Wein oder Apfelsinensaft ab. Diese Limonade ist sehr erfrischend. Ist dieselbe für Kranke bestimmt, läßt man die Gewürze weg.

*

Fische, richtig zubereitet...

Die Fische erfreuen sich längst nicht in allen Haushaltungen der Wertschätzung, die sie eigentlich verdienen. Dabei liefern sie gekocht, gebraten oder gebacken eine schmackhafte, nahrhafte und jedem bekömmliche Speise. Vor allem kranken Personen, die sich auf dem Wege der Genesung befinden, sind Fischgerichte sehr dienlich.

Wenn irgend angängig, kaufe man nur lebende Fische. Man hat dann die sicherste Gewähr, daß die Fische auch wirklich frisch sind. Bei toten Fischen sind ein sicheres Kennzeichen ihrer Frische die Kiemen. Zeigen diese eine hellrote Farbe und strömen sie den frischen Fischgeruch aus, dann kann man die Fische bedenkenlos kaufen. Sind die Kiemen dagegen „bleichsüchtig", dann sehe man von einem Kaufe ab und verzichte lieber auf das Fischgericht. Denn alten Fischen wird man, selbst wenn sie noch so sorgfältig zubereitet sind, keinen Geschmack abgewinnen können.

Fische, die ganz gekocht werden sollen, werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gebracht. Sobald sie kochen, wird der sich bildende Schaum abgenommen und der Fisch zugedeckt an die Seite des Feuers gestellt; man läßt ihn hier so lange ziehen, bis das Fleisch von zarter Weichheit ist. Legt man Fische direkt in kochendes Wasser, so zerreißen sie leicht, werden unansehnlich und unappetitlich. Nicht nur der Gaumen, sondern auch das Auge will beim Essen seinen Genuß haben.

Besonders vorsichtig muß das Würzen, vornehmlich das Salzen der Fische vorgenommen werden. An die Hausfrau werden hier hohe Anforderungen gestellt. Es kommt dabei auf ganz minimale Mengen an, die die Speise schmackhaft machen oder auch verderben können. Fische, die ganz gekocht werden, sind um ein weniges stärker zu salzen als solche, die kleingeschnitten sind.

Nicht mindere Sorgfalt muß auf die Zubereitung der Tunken verwendet werden. Diese können mehr pikant und würzig sein. Bei der Anwendung der Lorbeerblätter sei man aber sparsam; sie geben der Tunke zu leicht einen strengen Geschmack.

Will man die Fische braten oder backen, so kerbe man sie zu beiden Seiten in Querschnitte ein. Reichliches Salzen ist erforderlich. Dann läßt man sie etwa eine Stunde lang ziehen, damit das Salz gut eindringen kann.

Auch die Auswahl der Fische muß sehr sorgfältig getroffen werden; jeder Fisch hat nämlich eine andere Laichzeit, was sich auf den Geschmack des Fisches sehr nachteilig auswirkt. Karpfen sind beispielsweise in den Monaten Januar bis März am schmackhaftesten, Forellen von April bis September, während der Zander von Januar bis März und August bis Dezember am besten mundet.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.